

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN MIE BASAH
TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT
DAN DAYA TERIMA**

SKRIPSI



Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun Oleh :

ADI AGUS SUSENO

J 310 060 038

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2010**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Data SUSENAS tahun 1999, 2002 dan 2005 memperlihatkan perkembangan tingkat konsumsi produk gandum masyarakat per kapita dari tahun ke tahun semakin meningkat. Hal ini berakibat pada meningkatnya permintaan tepung terigu di pasaran. Tepung terigu menurut data perkembangan tingkat konsumsi gandum lebih cenderung dimanfaatkan sebagai bahan utama pembuatan aneka mie (Salim dkk, 2008).

Mie dikonsumsi dalam berbagai bentuk, seperti mie goreng, mie bakso dan mie rebus. Meningkatnya konsumsi mie sebagai sumber kalori selain nasi, pada saat tertentu menyebabkan mie sering dipergunakan dalam susunan menu makanan rumah tangga, restoran maupun pedagang makanan kaki lima, sehingga permintaan tepung terigu menjadi sangat tinggi (Ariani, 2005). Pemerintah berupaya untuk memenuhi permintaan gandum atau tepung terigu tersebut dengan mengimpor tepung terigu dari luar negeri. Ini membuktikan adanya ketergantungan pemerintah terhadap impor. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan tersebut yaitu dengan pengembangan pemanfaatan bahan pangan lokal. Salah satunya adalah pemanfaatan biji nangka yang dibuat tepung biji nangka.

Masyarakat memanfaatkan biji nangka selama ini terbatas dengan direbus, disangrai, digoreng, dikukus dan belum dimanfaatkan secara optimal

sebagai komoditi yang memiliki nilai lebih. Biji nangka yang dikeringkan dan dihaluskan dapat digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu atau digunakan bersama tepung terigu.

Menurut penelitian ini komposisi proksimat tepung biji nangka per 100 gram yaitu kadar protein 9,68 g, air 10,59 g, lemak 1,2 g, abu 2,89 g dan karbohidrat 75,64 g, sedangkan menurut Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) tahun 2005 komposisi proksimat tepung terigu per 100 gram yaitu kadar protein 8,9 g, air 0,012 g, lemak 1,3 g, abu 0,5 g dan karbohidrat 77,3 g. Berdasarkan data komposisi proksimat tersebut, tepung biji nangka mempunyai potensi untuk digunakan sebagai alternatif mengurangi peran tepung terigu atau dapat digunakan bersamaan dengan tepung terigu dalam pembuatan mie basah.

Analisis proksimat menggolongkan komponen yang ada dalam bahan pangan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya, yaitu: air (*moisture*), abu (*ash*), protein kasar (*crude protein*), lemak kasar (*ether extract*) dan karbohidrat *by different* (Suparjo, 2008). Kadar karbohidrat (*by different*) adalah kadar karbohidrat yang dihitung berdasarkan perhitungan akhir pengurangan dari kadar air, kadar abu, kadar lemak kasar dan kadar protein kasar (Winarno, 2002).

Mie dibuat dengan menggunakan tepung terigu bergluten tinggi dengan tingkat protein lebih dari 12 %, sehingga mie yang dihasilkan elastis dan tidak mudah putus (Astawan, 2005). Mie sangat populer di kalangan masyarakat baik di pedesaan maupun di perkotaan, berubahnya pola konsumsi pangan ini berakibat pada peningkatan konsumsi dan permintaan akan gandum. Pembuatan mie basah dengan kombinasi tepung terigu dan

tepung biji nangka dapat menjadi alternatif dalam usaha pemanfaatan bahan pangan lokal.

Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein dan energi yang potensial. Kemajuan di bidang bioteknologi mendorong masyarakat untuk memanfaatkan biji nangka secara optimal dengan dibuat tepung biji nangka. Karena potensi gizi yang terkandung dalam tepung biji nangka diharapkan pemanfaatan tepung biji nangka pada pembuatan mie basah dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang lebih variatif bagi masyarakat luas, dapat mengurangi pemanfaatan tepung terigu. Sehubungan dengan hal tersebut, maka penulis ingin mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di tersebut penulis dapat merumuskan masalahnya adalah “ Bagaimana pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima ? “.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan komposisi proksimat tepung biji nangka.
- b. Mendeskripsikan komposisi proksimat mie basah.
- c. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap komposisi proksimat pada mie basah.
- d. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap daya terima pada mie basah.
- e. Mendeskripsikan daya terima mie basah.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat tentang bentuk pengembangan panganekaragaman pangan khususnya mie basah yang disubstitusi dengan tepung biji nangka sebagai bentuk pemanfaatan biji nangka.

2. Bagi Peneliti Lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan yang dapat dipertanggungjawabkan apabila mengadakan penelitian yang sejenis.